RENEKA 专业咖啡机使用手册

启动机器

确保进水龙头和水处理系统是打开的，以及机器已通电。

- **打开总电源开关。**

电源指示灯亮（仅对于 VIVA S 机器），锅炉开始注水。

注意： RENEKA 咖啡机使用水泵运作的注水装置，以避免由于压力而可能导致的任何问题。而且，注水由一根细管控制，以避免由于使用不适当的水而可能在锅炉内部导致的任何损坏。

这个装置意味着最初的锅炉注水需要相对来说较长的时间:
对 2 头机来说通常需要 10 分钟

如果在机器最初投入使用时，水泵的警报功能未启用，则必须经过数个循环过程，开机和关机。

加热

当安全探针到达水位时，即自动开始加热。而注水会继续进行，直到到达高水位。
当锅炉压力表显示 0.8 巴时:

- 打开蒸汽开关几秒
- 按几次咖啡制作键（这时机器就已经准备就绪了）
- 将冲泡手柄装到冲泡头上，以加热和保温

编程

从左到右的按键：单杯小杯咖啡按键、双杯小杯咖啡按键、单杯大杯咖啡按键、双杯大杯咖啡按键、“连续”按键
按键上方有指示灯

设定咖啡的量:

原则

左侧的冲泡头是主冲泡头。也就是说，在左侧键盘上所设定的咖啡量会自动设定到右侧。在那之后，通过重复以下所描述的过程，也可以重新设定并修改右侧冲泡头的定量。

过程

1）准备合适的咖啡量，将冲泡手柄装到左侧的冲泡头上，在冲泡手柄的出品嘴下放好咖啡杯。

2）按下“连续”按键，直到“连续”按键上方的指示灯闪烁（约 5 秒）。这时你就有大约 5 秒时间可以启动你想要编程的定量循环。

3）按下你所想要编程定量的那个按键。

4）一旦达到了你所希望的量，按下你所选择的按键，停止制作咖啡并且记忆定量。

5）重复从 1）到 4）的操作，来记忆其它的咖啡定量。

制作咖啡

- 在冲泡滤网中装入适量的咖啡。
- 压实咖啡粉。
- 用手掌从滤网边缘清除咖啡粉残渣。
- 将冲泡手柄安装到冲泡头。
- 在出品嘴下放好咖啡杯。
- 选择所需要的定量按键。

这个循环可以随时停止:
再次按下所选择的按钮。

我们建议您在制作完咖啡后，将冲泡手柄（在清空后）装在冲泡头上，以保持其温度。

如何制作一杯好咖啡

咖啡

要做出一杯好咖啡，你必须:

- 使用新鲜研磨的咖啡
- 适当研磨
- 适量咖啡

温度

咖啡杯必须是热的（40 度）。

要达到好的冲泡温度，锅炉的通常压力范围是 0.6 到 0.8 个巴之间。

热交换系统

在使用时迅速加热水，从而保证所用于制作咖啡的水的质量。

制作其它热饮

蒸汽

功能

快速加热液体（牛奶），以及制作 CAPPUCCINO。

操作

- 将蒸汽管放在接水盘上方。
- 稍微打开蒸汽开关，放出浓缩气体。
- 将蒸汽管插入液体中，逐渐打开蒸汽开关。

操作之后，务必用湿布清洁蒸汽管，并打开蒸汽开关排空蒸汽管。

热水

功能

制作热水用于制作热饮：茶、巧克力，等等。

清洁和维护

清洁时间

- 蒸汽管：每次使用后。
- 冲泡头：每天，在使用结束时。
- 冲泡手柄：每天，在使用结束时。
- 接水盘和废水槽：每天，在使用结束时。
- 机身：每周一次。

清洁过程

蒸汽管

在每次使用后：用湿布擦蒸汽管，然后打开蒸汽开关 5 秒，以排空蒸汽管。
如果蒸汽管堵塞了，可以将它拆下清理。

咖啡冲泡头

清洁过程：

- 将冲泡手柄拿下，清空里面的残渣。
- 在双杯冲泡手柄中装入随机器赠送的橡胶密封垫。
- 在密封垫上放一颗清洗药片。
- 装上冲泡手柄。
- 按下咖啡制作键，执行 5 次循环，每次约 3 秒。
- 等待 2 分钟。
- 取下冲泡手柄，再装上冲泡手柄，按下咖啡制作键，执行一次长时间的循环，将水流出。
- 再装上装入了密封垫的冲泡手柄，再执行 5 次 3 秒的循环。
- 取下冲泡手柄，用刷子清洁冲泡头的接缝处。
- 按下咖啡制作键冲洗。
- 将冲泡手柄装回。
- 最所有冲泡头进行同样的操作。

冲泡手柄

- 在热水中溶解 2 片清洗药片，将冲泡手柄前端的滤网部分浸泡两分钟,再用毛

刷将咖啡油垢清除干净。

- 然后用温水清洗。

接水盘

- 将接水盘和废水槽拆下，用清水清洗。
- 用海绵清洁接水盘下的容纳器。

机身

- 用湿布清洁机身，然后再用干布小心擦干。